

san Quintín

PROPUESTAS MENÚS

Los pequeños detalles son los que dejan un buen sabor de boca. Confiar en San Quintín significa tranquilidad.

Ocúpate del resto, y deja que nosotros nos ocupemos de la parte gastronómica.



Tipo de evento:

Propuesta para:

Teléfono de contacto:

Email:

Fecha del evento:

Lugar del evento:

Número de invitados:

MENÚ 1

PRIMEROS PLATOS (A ELEGIR 1)

Ensalada de rulo de cabra caramelizado con frutos secos y vinagreta de tomate

Surtido de fritos San Quintín

Pulpo a la brasa con parmentier de patata trufada (suplemento 3,00 €/pax)

Pimientos del piquillo D.O. caramelizados

Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta de tomate

SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR 1)

Lomo de bacalao supremo al pil pil con crujiente de puerro

Entrecot de ternera a la brasa con pimientos del piquillo

Chuletón de vaca vieja a la brasa con patatas al corte (para 2 personas. Suplemento 10,00 €/pax)

Chuletillas de cordero a la brasa (suplemento 3,50 €/pax)

Solomillo de ternera a la brasa con pimientos del piquillo (suplemento 10,00 €/pax)

POSTRES (A ELEGIR 1)

Arroz con leche casero caramelizado

Sorbete al cava

Tarta de queso con frutos secos y coulis de frambuesa

Tiramisú casero

Cuñas de idiazábal con nueces y membrillo

BEBIDAS NO INCLÚIDAS

CAFÉ NO INCLÚIDO

PRECIO : 28,00 € (IVA INC)

GRUPO MÍNIMO DE 15 PAX



MENÚ 2

ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PAX)

Tabla de embutidos ibéricos con picos camperos de Jerez
Pimientos rellenos de brandada de bacalao con crema de piquillo
Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de tomate

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1)

Lomo de bacalao supremo al pil pil con gulas del Norte
Cochas de bacalao al pil pil con almejas
Entrecot de ternera a la brasa con pimientos del piquillo
Chuletón de vaca vieja (1,200 kg) a la brasa con patatas al corte (para 2 pax. Supl. 5,00 €/pax)
Chuletillas de cordero a la brasa

POSTRES (A ELEGIR 1)

Arroz con leche casero caramelizado
Sorbete al cava
Torrija caramelizada en infusión de coco
Milhojas de crema y nata con chocolate caliente
Coulant de chocolate

BEBIDAS: Vino tinto Viña Ijalba
Blanco Genolí Viña Ijalba
Agua mineral y refrescos

PRECIO : 45,00 € (IVA INC)

CAFÉ INCLUIDO

GRUPO MÍNIMO DE 15 PAX



MENÚ 3

ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PAX)

Jamón ibérico de bellota con picos camperos de Jerez
Tarrina de foie con mermelada de violeta y tostas de pasas
Surtido de fritos San Quintín
Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de tomate

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1)

Lomo de bacalao supremo al pil pil con gulas del Norte
Cocochas de bacalao al pil pil con almejas
Rodaballo al estilo Orio con patatas panadera (para 2 personas)
Chuletón de vaca vieja (1,200 kg) a la brasa con patatas al corte (para 2 personas)
Chuletillas de cordero a la brasa
Solomillo de ternera a la brasa con pimientos del piquillo

POSTRES (A ELEGIR 1)

Arroz con leche casero caramelizado
Sorbete al cava
Torrija caramelizada en infusión de coco
Milhojas de crema y nata con chocolate caliente
Coulant de chocolate

BEBIDAS: Vino tinto Viña Ijalba
Blanco Genolí Viña Ijalba
Agua mineral y refrescos

PRECIO : 55,00 € (IVA INC)

CAFÉ INCLUIDO

GRUPO MÍNIMO DE 15 PAX

